



Lemon Tree Restauracja i Ogród

Dariusz Michalczyk

gsm 604575720

mail: biuro@prcatering.pl

mail: lemon.tree.m@wp.pl

www.lemondabrowa.pl

www.prcatering.pl

Restauracja Lemon Tree zaprasza do skorzystania z naszego lokalu podczas organizacji przyjęć rodzinnych i firmowych.

Do Państwa dyspozycji oddajemy restaurację, dwie hale namiotowe i duży ogród.

W menu proponujemy różnorodne dania gwarantując jakość produktu, świeżość, sezonowość i własnoręczne wykonanie. Dzieciom zapewniamy zabawę z animatorami a dorosłym dużo przestrzeni i niepowtarzalny klimat.

Tych którzy chcą zaprosić gości do domu zapraszam do skorzystania z naszego cateringu. Zapewniamy zarówno dostawę potraw jak też kompleksową usługę cateringową.

Jeśli nasza propozycja wzbudzi Państwa zainteresowanie proszę o kontakt i ewentualne spotkanie w celu omówienia Państwa potrzeb i zrobienie wstępnej rezerwacji.

Pozdrawiam serdecznie Dariusz Michalczyk 604575720



Oferta na przyjęcie okolicznościowe 130 pln

Przystawki 300g./os. (proszę wybrać 6 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetów naszego wyrobu
2. Carpaccio z buraka z kozim serem i pestkami dyni
3. Pomidory faszerowane tuńczykiem
4. Śledzie w oleju z cebulką
5. Roladki z grillowanej cukinni z kozim serem oraz zielonym pieprzem
6. Capreze - mozzarella z pomidorem, świeżą bazylią i pesto
7. Sałatka z makaronem, serem pleśniowym, boczkiem i suszonymi pomidorami
8. Sałatka z wędzonym kurczakiem z naszej wędzarni
9. Sałatka Grecka z oryginalnym serem feta
Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty

Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 5,00/os.)

1. Rosół z trzech mięs (wołowina , kura , kaczka)
2. Krem z marchwi i dyni z chrustami z marchewki i olejem z pestek dyni
3. Krem pomidorowy z pesto i mozzarellą

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 10,00/os.)

1. Pierś z kurczaka z suszonym pomidorem w tymiankowym sosie z ziemniaczkami
2. Długo pieczony kark w sosie musztardowo miodowym z kluseczkami gnocchi
3. Dorsz pieczony z czerwonym sosem pesto podany na kremowym risotto
4. Schab duszony w sosie grzybowym podany z kaszą jaglaną

Dodatek warzywny: (proszę wybrać 1 pozycję)

1. Mix sałat z ziołowym sosem vinaigrette
2. Surówka z selera z rodzynkami
3. Surówka z marchewki z gruszką w jogurtowym dresingu

Deser: 150g./os.

1. Wybór ciast domowych: szarlotka, sernik, brownie

Napoje – bez limitu:

1. Kawa, herbata
2. Woda, soki, napoje gazowane



Oferta na przyjęcie okolicznościowe 150 pln

Przystawki 300g./os. (proszę wybrać 6 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetów naszego wyrobu
 2. Selekcja regionalnych i twardych serów z oliwkami marynowanymi oraz owocami
 3. Szynka włoska dojrzewająca z melonem i paluszkami chlebowymi
 4. Capreze - mozzarella z pomidorem z pesto w płaszczyku z grillowanych warzyw
 5. Tatar ze śledzia
 6. Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
 7. Pstrąg wędzony w naszej wędzarni
 8. Krewetki królewskie w tempurze na miksie sałat z sosem aglioolio
 9. Sałatka nicejska z tuńczykiem
 10. Sałatka z wołowiną, marynowanym ogórkiem, papają i kolendrą
 11. Sałatka z kurczakiem duszonym w balsamico i miodzie, pomidorkami cherry i avocado w cytrusowym vinegrette z płatkami parmezanu
- Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty

Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 6,00/os.)

1. Rosół z trzech mięs (wołowina ,kura ,kaczka)
2. Węgierska zupa gulaszowa
3. Cebulowa z grzanką
4. Grzybowa z łazankami
5. Żurek z jajkiem

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 14,00/os.)

1. Polędwiczka wp sv z sosem grzybowym z gratin ziemniaczanym
 2. Roladki z kurczaka z pesto z suszonych pomidorów z sosem rozmarynowym z gnocchi
 3. Poliki wołowe duszone w sosie śliwkowym z mini kopytkami
 4. Konfitowane udo kacze podane z sosem porzeczkowym i ziemniakami pieczonymi
 5. Roladki z soli ze szpinakiem w sosie cytrynowo-kaparowym
- Dodatek warzywny: (proszę wybrać 1 pozycję)
1. Mix sałat z ziołowym sosem vinaigrette
 2. Surówka z selera z rodzynkami
 3. Surówka z marchewki z gruszką w jogurtowym dresingu
 4. Bukiet sezonowych warzyw

Deser: 150g./os. (mix deserów – dopłata 9,00/os.)

1. Sernik z gruszką i białą czekoladą
2. Mus z białej i gorzkiej czekoladowy z karmelizowanymi wiśniami
3. Flan waniliowy z musem truskawkowym

Napoje – bez limitu:

Kawa, herbata
Woda, soki, napoje gazowane



Oferta na przyjęcie okolicznościowe 170 pln

Przystawki 350g./os. (proszę wybrać 7 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetów naszego wyrobu
 2. Selekcja regionalnych i twardych serów z oliwkami marynowanymi oraz owocami
 3. Vitelo tonato podane z sosem tuńczykowym
 4. Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
 5. Plastry wędzonej piersi kaczej podane na grzance z oliwą truflową i rukolą
 6. Tatar ze śledzia
 7. Pstrąg wędzony w naszej wędzarni
 8. Capresse z mozzarelli z bawolego mleka
 9. Sałatka z karmelizowaną gruszką i kozim serem
 10. Sałatka z krewetkami, mango i winegrette cytrusowym
 11. Sałatka z kurczakiem duszonym w balsamico i miodzie, pomidorkami cherry i avocado w cytrusowym vinegrette z płatkami parmezanu
 12. Łosoś gravadlax podany na sałatce z marynowanego ogórka z dresingiem miodowo-musztardowym
- Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty

Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 6,00/os.)

1. Tajska z mlekiem kokosowym
2. Krem z dyni z kardamonem i imbirem
3. Rosół z domowym makaronem
4. Krem z buraka z kozim serem

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 14,00/os.)

1. Konfitowane udo kacze podane na musie jabłkowym z sosem malinowym i ziemniakami pieczonymi
 2. Połędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z gratin ziemniaczanym
 3. Sandacz w sosie z borowików podany z pęczotto
 4. Łosoś w sosie cytrynowym z risotto
 5. Udziec jagnięcy z sosem estragonowym z chrzanowym purre
 6. Gulasz z sarny z kluskami śląskimi
- Dodatek warzywny: (proszę wybrać 1 pozycję)
1. Mix sałat z ziołowym sosem vinaigrette
 2. Marcheweczka młoda w emulsji maślanej
 3. Kompozycja warzyw z masełkiem tymiankowym
 4. Buraczki glazurowane

Deser: 150g./os. (mix deserów – dopłata 10,00/os.)

1. Tort bezowy z owocami
2. Domowe tiramisu w kieliszkach
3. Brownie z wiśniami

Napoje – bez limitu:

Kawa, herbata
Lemoniada, Woda, soki, napoje gazowane



Uwaga:

Kalkulacja jest przygotowana na 4 godziny trwania przyjęcia, za każdą dodatkową godzinę trwania przyjęcia trzeba doliczyć 5,00 zł./os na poczet pozycji które są w menu bez limitowe.

Ewentualne dodatkowe koszty:

Pokrowce na krzesła – 10,00 zł./os.

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół – 75,00 zł./szt.

Kompozycje ze świeżych kwiatów na bufet – 150,00 zł./szt.

Tort – 9,00 zł./os. (jest możliwość dostarczenia własnego tortu)

Alkohol według cen w restauracji z 15% rabatu (jest możliwość dostarczenia własnego alkoholu za opłatą korkowego – 10,00 zł./os. dorosła)

Menu dla dzieci można ustalić indywidualne

Dzieci do 2 lat nie są brane pod uwagę w kalkulacji, dzieci od 2 do 10 lat liczone są z 30% rabatem.

Do końcowego rachunku doliczamy serwis 10%

